CARTA

Mezzovo® 24
Tuorlo, Spuma di Pecorino di Pienza, Tartufo Fresco

Crema di Fagioli e Cozze 19
Lardo di Colonnata

Saltimbocca di Quaglia 22
e Spinacini

Tartare di Filetto di Manzo 21
Tagliata a Coltello, Aringa, Sedano e Carota
oppure
con Tartufo Fresco +3

Pappardelle fatte in Casa 22
al Cinghiale Toscano e Olio all'Alloro

Ravioli del Plin Ripieni di Finocchiona IGP 25
Pere e Porro Fritto

Spaghetti Martelli 22
Cicoria, Aglione, Peperoncino e Pecorino di Fossa

Gnudi di Ricotta alle Erbe 24
Funghi e Tartufo Fresco

"Rosticciana" di Maiale Toscano 27
Crema di Patate e Borettane

Tagliata di Controfiletto Frollato a Secco 28
Cavolo Nero Affogato e Acciugata

Piccione alla Griglia 29
Radicchio all'Aceto di Lamponi e Fichi

Faraona al Mattone 26
Castagne, Cime di Rapa e Melograno

Fiorentina 7
Cotta su Pietra Lavica, con Contorno, Prezzo per 100gr

Tiramisù Fatto Bene 10

Crema di Nocciole, Olio al Rosmarino 10
Castagne, Uvetta, Pinoli e Sale

Tortina di Frolla al Limone 12
Lemon Curd, Meringa Morbida e Amarene Sott'aceto

Degustazione

Mezzovo®
Tuorlo, Spuma di Pecorino di Pienza, Tartufo

Gnudi di Ricotta alle Erbe
Funghi e Tartufo Fresco

Pappardelle fatte in Casa
al Cinghiale Toscano e Olio all'Alloro

Rosticciana di Maiale Toscano
Crema di Patate e Borettane

Tiramisù Fatto Bene
70

Abbinamento Vini
50

Il Degustazione è servito identico per tutto il tavolo
È possibile personalizzare la selezione



CARTE

Mezzovo® Soft Yolk, Pienza Pecorino Foam, Fresh Truffle	24
Creamy Bean Soup with Mussels and "Lardo di Colonnata"	19
Quail Saltimbocca Style Baby Spinach	22
Beef Fillet Tartare Hand-Cut Beef, Herring, Celery and Carrot	21
or with Fresh Truffle	+3
Homemade Pappardelle Tuscan Wild Boar, Bay Leaf Oil	22
Small Ravioli with Finocchiona IGP Pear, Fried Leek	25
Spaghetti Martelli Chicory, "Aglione" Garlic, Chilli and Aged Pecorino	22
"Gnudi" of Ricotta and Herbs Mushrooms and Fresh Truffle	24
Tuscan Pork Ribs "Rosticciana" Creamy Mashed Potatoes and Borettane Onions	27
Sliced Dry Aged Sirloin Steak Slow-Cooked Tuscan Kale and Anchovy Sauce	28
Grilled Pigeon Radicchio with Raspberry Vinegar and Figs	29
Brick-Roasted Guinea Fowl Chestnuts, Turnip Greens and Pomegranate	26
Florentine T-Bone Steak Cooked on Lava Stone, Side Dish, Price 100gr/0,22lb	7
Tiramisù, Properly Done	10
Hazelnut Cream, Rosemary Oil Chestnuts, Raisins, Pine Nuts and Sea Salt	10
Lemon Shortcrust Tartlet Lemon curd, Soft Meringue, Pickled Sour Cherries	12

Tasting

Mezzovo®
Soft Yolk, Pienza Pecorino Foam, Fresh Truffle

"Gnudi" of Ricotta and Herbs
Mushrooms and Fresh Truffle

Homemade Pappardelle
Tuscan Wild Boar, Bay Leaf Oil

Tuscan Pork Ribs "Rosticciana"
Cream of Potatoes and Borettane Onions

Tiramisù, Properly Done
70

Wine Pairing
50

The tasting menu is served the same for the whole table
The selection can be customized

